

Vanille Flammerie mit roter Grütze

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, neu überarbeitet, edel, softig, dieser Flammerie hat nicht das Geringste mit dem simplen Griesbrei aus Kindertagen zu tun.

Zutaten

- Für den Vanille Flammerie:
- 500 ml Milch
- 60 g Hartweizen Gries
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 200 ml geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Für die rote Grütze
- 250 g T. K. Beerenfrüchte aus dem Supermarkt
- 1/8 l trockener Weißwein
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 - 3 El Zucker zum nachsüßen
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Der Vanille Flammerie:

Schritt2

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen.

Schritt3

Die Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Vanillemark und der Schote aufkochen und etwas am

Herdrand ausziehen lassen. Danach die Schote entfernen, die Milch wieder erhitzen und den Gries „einrieseln“ lassen.

Schritt4

Leise, bei kleiner Hitze ca. 10 min. köcheln, quellen lassen, zurück ziehen. Die Eigelbe mit dem Schneebesen unter rühren und die gut ausgedrückte Gelatine unterheben, verrühren.

Schritt5

Kalt stellen, bis die Masse anzieht.

Schritt6

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten flockig unterheben und in einer flachen Auflaufform, mit Klarsichtfolie abgedeckt, mindestens 5 - 6 Stunden auskühlen lassen.

Schritt7

(Kann man Alles gut am Vortag erledigen)

Schritt8

Die Rote Grütze:

Schritt9

Die T. K. Beerenfrüchte mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Weißwein, mit Topfdeckel 1x kurz aufkochen lassen.

Schritt10

Nicht zu weich werden lassen, so dass die Früchte noch erkennbar bleiben. Etwas Speisestärke anrühren und Alles leicht sämig binden, nachschmecken, abkühlen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Rote Grütze in / auf gekühlten Tellern anrichten und mit einem heißen Esslöffel p.P. jeweils 2 schöne, glatte ausgestochene Nocken setzen, ev. mit 1 Melisseblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, einfach, neu überarbeitet, rote grütze, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-flammerie-mit-roter-gruetze/>